Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le Groupe Blachère prend les commandes des rayons fruits et légumes de Carrefour



L'enseigne Carrefour a annoncé ce mercredi 18 février lancer une collaboration avec le Groupe Blachère, basé à Châteaurenard, pour déployer 200 concessions Fruits & Légumes dans ses magasins.

Et si Carrefour s'associait à un spécialiste des produits frais pour transformer ses supermarchés et hypermarchés, ainsi que le service client ? C'est ce qu'a annoncé Alexandre Bompard, PDG de l'enseigne depuis 2017, ce mercredi 18 février lors d'un conférence de presse concernant les objectifs de ces prochaines années.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Au travers de son plan stratégique Carrefour 2030, l'enseigne souhaite accélérer sa croissance en se centrant davantage sur le client, le magasin, et la technologie. Pour ce faire, Carrefour lance une 'reconquête par le Frais' et fait appel aux compétences du Groupe Blachère. « Une puissante collaboration », indique le PDG de Carrefour. Une façon aussi de pallier la concurrence qui prend de plus en plus de place en matière de frais.

Un spécialiste du frais

Le Groupe Blachère, basé à Châteaurenard, se positionne en spécialiste des produits frais au travers de ses trois enseignes. Plus connu pour ses boulangeries Marie Blachère, le Groupe détient aussi les magasins Provenc'halles et Mangeons Frais qui proposent des fruits et légumes.

Ensemble, Carrefour et le Groupe Blachère comptent ouvrir 200 concessions de fruits et légumes au sein des supermarchés et hypermarchés en France d'ici 2030. Terminés les rayons traditionnels de fruits et légumes. Ces espaces, qui feront entre 200 et 500m² et seront ouverts aux particuliers comme aux professionnels, auront des allures d'entrepôts.

En proposant des espaces plus attrayants dans ses magasins, Carrefour ambitionne d'atteindre 1 panier sur 2 comportant des fruits et légumes d'ici 2030 en France.

Les 3 Capucins : expéditeur responsable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



L'entreprise Les 3 Capucins exerce sa profession en tant que grossiste en fruits et légumes depuis des générations. L'affaire a en effet été créée au début du XXe siècle. Frédéric Girard, le patron actuel, perpétue cette entreprise depuis quatre générations.

L'année 2016 a été riche pour cette entreprise qui travaille avec une centaine de producteurs locaux pour une très grande majorité de son activité. Elle était en effet située avenue du Mont-Ventoux à Carpentras dans des locaux anciens et petits. « J'ai eu l'opportunité de racheter à la Cove ce local qui était l'ancienne halle florale. J'ai rencontré des personnes qui s'occupent du développement économique ainsi que le président de la Cove de l'époque, Francis Adolphe. Cela a été rapidement réalisé et nous avons pu faire des travaux conséquents pour nous créer un outil de travail idéal », explique Frédéric Girard, gérant chez les 3 Capucins.

Un entrepôt fruits et légumes optimum

L'entrepôt a été repensé complètement. En partie centrale, un bureau sous forme 'aquarium' a été conçu. Sur les parties latérales, 300 m² de chambres froides ont vu le jour. Des lignes de tarage et conditionnement ont aussi été installées, ainsi qu'un palettiseur. La surface totale du bâtiment et de 2 000 m², ce qui permet une bien meilleure organisation qu'auparavant et un potentiel de développement non négligeable pour l'entreprise.

L'investissement a coûté 1M€ avec l'aide de la Région, dans le cadre du projet européen Feader, fonds européen agricole pour le développement rural.

« J'ai pu réaliser cet investissement conséquent pour l'entreprise car nous avons de bonnes relations avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

nos producteurs locaux mais également avec nos clients qui sont des grossistes ou des centrales d'achat sur toute la France comme Auchan ou Système U qui sont les deux plus gros clients. Les 3 Capucins travaillent également avec le MIN de Rungis. Les livraisons se font en A pour B, la veille pour le lendemain, pour une fraîcheur optimale des fruits. »



Frédéric Girard gérant chez les 3 Capucins. Crédit : Olivier Muselet

Une très belle évolution depuis 10 ans

L'entreprise a évolué lentement mais sûrement depuis 10 ans, en s'appuyant sur ses fondamentaux, à savoir une relation de confiance avec ses producteurs mais également ses clients. La gamme de produits est restée sensiblement la même. Seule l'asperge a été développée. « Nous avons continué à développer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

la cerise, même si ce produit connaît des difficultés depuis plusieurs années. Nous avons ainsi accompagné des producteurs désirant la développer ou s'orienter vers d'autres produits à cultiver. L'asperge a ainsi été développée depuis plusieurs années », poursuit Frédéric Girard. La fraise connaît une belle évolution depuis quelque temps avec l'appellation fraise de Carpentras, qui a un Syndicat et une Confrérie qui œuvrent bien pour ce produit. Le dernier gros produit de l'entreprise concerne le raisin avec le muscat AOP Ventoux notamment.

Une diversification dans les légumes de fin d'année

Depuis 2018, les 3 Capucins ont opéré une diversification avec une gamme de légumes de fin d'année comme la mâche, les épinards ou encore les blettes. Ce volume représente désormais 15% du global. « Cette diversification dans la continuité nous permet d'assurer du volume additionnel qui peut compenser d'autres baisses de volumes comme cela a été le cas sur le raisin et la cerise sur la campagne 2024. »

Les 3 Capucins en chiffres :

– Tonnage global annuel : 5000T en 2023 et 4000 en 2024 (baisse de 500T en cerise et 500T en raisin)
– Auto-consommation électrique grâce à des panneaux photovoltaïques : 30% de la consommation globale
– Statut : SARL
– Effectif : 14 salariés plus des saisonniers représentant 8 ETP (équivalent temps plein) – Clients : 60% GMS, 20% grossistes marché comme le MIN de Rungis et 20%

Une filière fruits du Ventoux

« Avec les producteurs locaux et les syndicats, nous avons créé une filière fruits et légumes du Ventoux, comme c'est le cas pour l'asperge. Je travaille en grande majorité avec des producteurs du Vaucluse et quelques agriculteurs des départements limitrophes. Nous avons une réelle relation de confiance et de partenariat avec tous nos producteurs. Dans ce sens, nous les accompagnons dans la démarche de certification HVE, haute valeur environnementale, grâce à l'UNEEP, le syndicat régional des expéditeurs. Une technicienne en certification assure un accompagnement auprès de nos producteurs », explique Frédéric Girard.

Une clientèle diversifiée

L'objectif de l'entreprise est également d'avoir une clientèle diversifiée, grandes surfaces et grossistes, qui ont des cahiers des charges différents sur les produits. Cela permet ainsi d'écouler toute la marchandise des producteurs. « Nous voulons aussi continuer notre développement sans changement de cap et de stratégie, avec une logique de terroir et de défense des producteurs, tout en assurant une satisfaction auprès de nos clients avec un savant dosage entre quantité et qualité. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

MIN de rien, l’ancienne économie n’est pas morte !



A l’heure où le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs, les MIN (Marchés d’Intérêts Nationaux) pourraient apparaitre comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l’ancienne économie n’est pas morte et qu’elle a même consolidé ses positions. Qui l’eut cru ?

Crée par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d’Azur*) sont un modèle d’interventionnisme de l’État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu’inutiles, il s’agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L’enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

développaient à la vitesse grand V.

Une simple place de marché pour les professionnels
L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes… Une simple place de marché pour les professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner
Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles…
Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dés poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner… Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte
Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.
Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

**Avignon, Cavaillon, Chateaurenard, Marseille et Nice*

Pour en savoir plus

Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire

ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Paris-Bruxelles, Lucien Stanzione monte au créneau pour défendre l'agriculture vauclusienne



Lucien Stanzione est en pourparlers avec Bruno Bonnell, secrétaire général pour l'investissement. Mission ? Obtenir 10M€ pour la recherche et, ainsi, sauver la culture de la lavande, de la cerise, de la vigne et des produits de maraîchage. Comment ? En finançant une partie de la recherche de l'Inrae d'Avignon-Montfavet (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Cet entretien avec Bruno Bonnel se déroule aujourd'hui tandis que le sénateur Lucien Stanzione enfoncera le clou en se rendant, demain, mardi 19 septembre, à la Commission européenne à Bruxelles, pour entamer des discussions avec d'autres députés et des fonctionnaires en charge des questions agricoles. Objectif : défendre le modèle agricole vauclusien et demander des aides financières pour faire avancer, de toute urgence, la recherche.

«Notre agriculture vit une période de transition, analyse Lucien Stanzione, arrivant au bout du modèle adopté après-guerre et qui nous aura servi jusqu'ici, mais butant à présent sur la dangerosité des produits, et, dans des cas de plus en plus nombreux, sur des phénomènes de résistance et donc d'inefficacité de ces produits. Il est capital d'aider les filières à sortir des impasses dans lesquelles elles sont actuellement.»

Westfalia vient d'inaugurer sa nouvelle mûrisserie de fruits exotiques à Graveson

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Comme nous l'avions annoncé il y a 1 an, le groupe Westfalia fruit international, spécialiste de l'importation, du murissage et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l'année, vient d'inaugurer sa nouvelle mûrisserie de fruits exotiques située à Graveson.
D'une surface totale de 5 450m², bâti sur un terrain de 21 232m², le nouveau site regroupe plusieurs chambres de mûrissage bénéficiant des dernières technologies. Le bâtiment intégre également des bureaux et locaux sociaux (750m²), un atelier de conditionnement et de stockage de produits (4 600m²), ainsi que des locaux techniques (100m²).
Réalisé par l'avignonnais GSE, le bâtiment est doté d'une centrale photovoltaïque de 1 450m² installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle doit permettre de compenser une majeure partie de la consommation électrique du site.

Des avocats pour approvisionner le marché méditerranéen
Inauguré par Terry Moore, président du conseil d'administration de Westfalia Fruit, le site se trouve « à la pointe de la technologie est moderne à tous points de vue, explique le groupe. Des méthodes de stockage de haute technologie aux salles de maturation les plus modernes pour garantir des avocats de la plus haute qualité. L'ouverture de Graveson permet à Westfalia Fruit d'approvisionner localement nos clients, notamment dans le sud de la France, l'Espagne et l'Italie. »

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



© DR

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle Surikat and co, Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agriculturel' est lancé ! Rencontre.

Comment est naît ce projet de ferme pédagogique ?

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par Initiative terre de Vaucluse, qui a trouvé un financement croisé avec la Région Sud. J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. Bpi France et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai du également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec Alpes contrôles, certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subit de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles…

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la semaine de l'Environnement sur l'île. Au programme de cette journée : 11h – vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h – pique-nique zéro déchet ; 13h30 – ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 – discussion-débat avec la Machine emotive ; 17h30 – initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, la Maison en carton, Eco'Lab Environnement, Roulons à vélo, et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

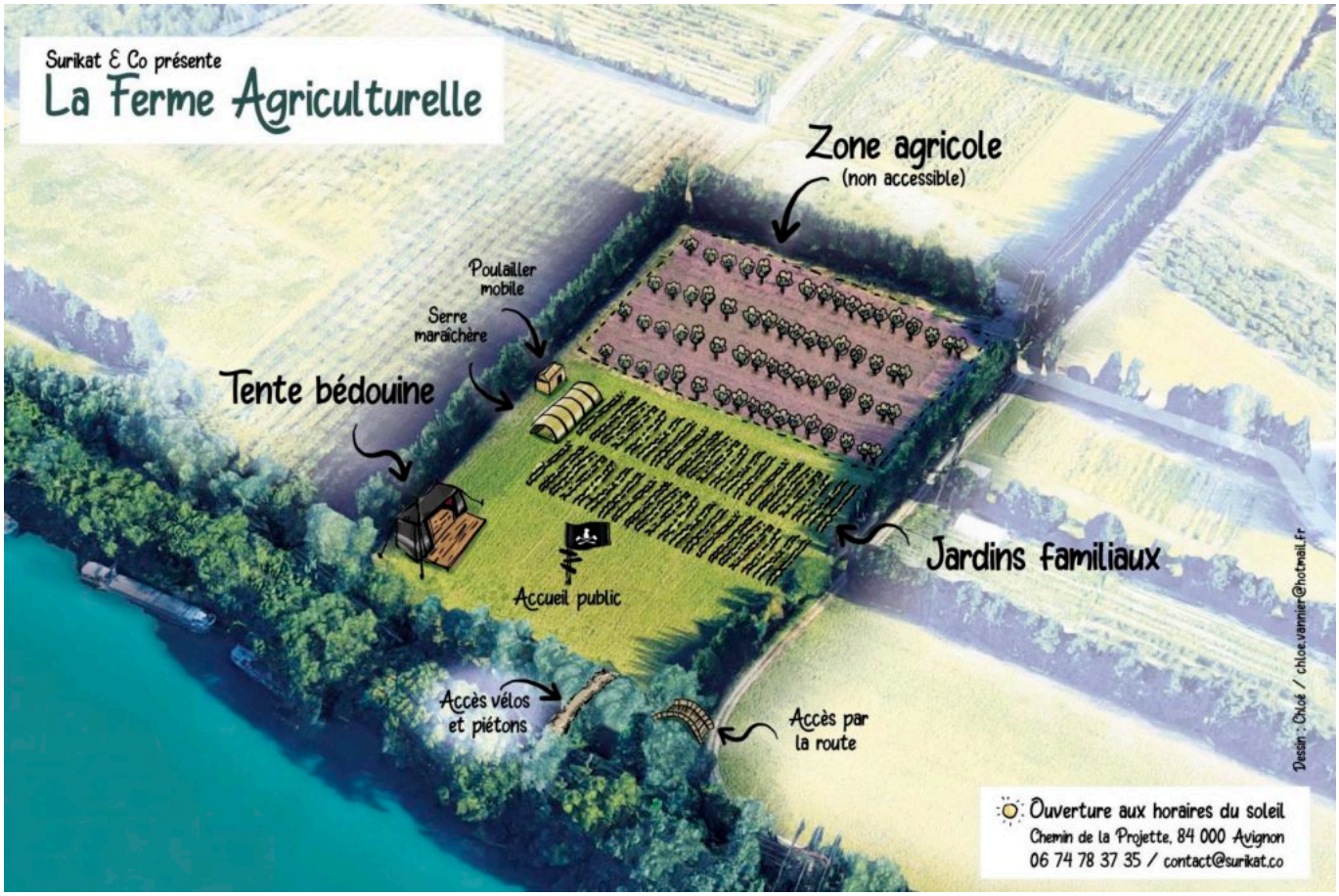
Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Une tente bédouine est même mise à disposition !

Lancement du nouveau marché du centre-ville d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



A compter du 22 mai 2021, un nouveau « Marché du Centre-Ville » (fruits, légumes, viandes, poissons, crèmerie, miel, produits de Provence, artisanat…), se tiendra tous les samedis de 8h à 13h, de la place Carnot jusqu'à la place des Carmes.

Afin de garantir la sécurité de tous et la bonne tenue du marché, les rues listées ci-après seront fermées au stationnement et à la circulation, les samedis de 5h à 15h, sauf deux roues non-motorisés, véhicules d'urgence et accès garages.

- Rue Petite Saunerie (à l'angle avec la rue Armand de Pont-Martin).
- Rue de l'Amèlier (à l'angle avec la rue Petite Saunerie).
- Rue Carnot (à l'angle avec la place Jérusalem).
- Rue Saint-Jean le Vieux (à l'angle avec la rue Carnot).
- Rue de la Croix (à l'angle avec la rue Mont de Piété).
- Rue de l'Officialité (à l'angle avec la rue Carnot).
- Rue de l'Oriflamme (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue du Chapeau Rouge (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue Campane (à l'angle avec la rue du portail Matheron).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

- Rue Ledru Rollin (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue Paul Saïn (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue Paul Saïn (à l'angle avec la rue Thiers).

Les équipes du Ciraps (Centre d'information et de régulation des aires piétonnes et du stationnement) seront mobilisées et joignables au 04 90 80 83 83. Chantiers et déménagements seront interdits. Pour toute demande de dérogation, prendre contact avec la Direction de l'occupation de l'espace public : pdpadmin@mairie-avignon.com. Par ailleurs, une navette gratuite au départ du parking des Italiens desservira les rues Thiers et Guillaume Puy avec un arrêt rue Carreterie aux abords du marché.

La liste de tous les marchés d'Avignon est accessible en cliquant ici.

Carpentras : le marché des producteurs maintenu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Afin de favoriser le développement économique local, la Ville de Carpentras a créé en 2008 un marché des producteurs. Ce dernier est maintenu cette année, dans le respect des règles sanitaires. Le marché se déroulera tous les mardis, à partir de 16h et jusqu'à 17h30 (horaires sous réserve de modifications en fonction des mesures gouvernementales) sur le square Champeville, du 6 avril au 5 octobre.

Lors de ce rendez-vous hebdomadaire, les visiteurs en quête d'authenticité pourront venir découvrir et déguster des produits du terroir directement proposés par des producteurs : fruits et légumes (traditionnels, anciens ou bio), fromages, miel, vin, œufs frais, huile d'olive, confitures, pâtes de fruits, jus de fruits. Tous les producteurs présents sur le marché se sont engagés à vendre uniquement des produits issus de leur récolte ou de leur production : c'est la garantie pour les consommateurs de trouver des denrées de saison de première fraîcheur avec le meilleur rapport qualité/prix tout en partageant le savoir-faire de véritables professionnels de la filière agricole.